

Degustando

a cura della Redazione Centrale



La Regola Rosso Toscana IGT - 2008

www.laregola.com

L'azienda vitivinicola Podere la Regola, si trova sulla Costa Toscana, da sempre terra di grandi cru, a soli 5 Km dal mare tirreno nella valle del fiume Cecina, nel Comune di Riparbella, zona della doc Montescudalo, tra vigneti, olivi e cipressi tanto decantati dal grande poeta Giosuè Carducci, che alla vicina Bolgheri dedicò i suoi versi. Nel territorio dove oggi è situata l'azienda, sorgeva un antico insediamento Etrusco che vi prosperò per molti secoli, poiché era situato in una zona, la Val di Cecina, dove il clima è temperato, il terreno è fertile ed a solatio, ed influenzato dalle brezze del vicino mare tirrenico. Anche gli etruschi scelsero questa zona per coltivare la vite, ottenendo un vino gradevole e corposo che conservavano in Anfore, numerose trovate in questo luogo. Il vino è un Rosso Toscana IGT, 85% Cabernet Franc, 10% Merlot e 5% Petit Verdot. Affinato 12 mesi in barrique nuove di rovere francese e almeno 12 mesi in bottiglia. L'annata 2008 è un bel rosso intenso con note balsamiche al naso; tannino equilibrato, lunga la persistenza su note di liquirizia e frutta rossa matura.

Bottiglie prodotte 5.000
Prezzo medio in enoteca 32 euro

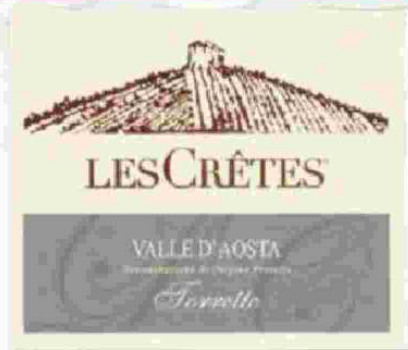


Az. Agricola Lupi Ormeasco di Pornassio Superiore DOP - 2011

www.casalupi.it

L'Azienda Agricola Lupi nasce all'inizio degli anni 60 ed è cresciuta nel corso dei decenni spinta dalla passione e dalla determinazione del fondatore Tommaso e delle nuove generazioni rappresentate da Massimo, la moglie Sara con il contributo di alcuni collaboratori e importanti enologi come Donato Lanati. L'Ormeasco è la grande passione dell'azienda, passione nella produzione e nella coltivazione. Coltivarlo significa lavorare in vigneti su terrazze a 650 metri s.l.m. con piante di 80 anni, la vera fortuna di questo vitigno. Il vino è una DOP con il 100% di Ormeasco e con affinamento del 70% in acciaio e 30% in barrique per 24 mesi. È il vino più austero di Lupi, quello che arriva più tardi a completa maturazione in bottiglia. Mostra un fruttato di viola e mora matura, completato da erbe fini e spezie. Un vino multidimensionale marcato dai tannini fini e maturi.

Bottiglie prodotte 5.000
Prezzo medio in enoteca 18 euro



Soc. Agricola Les Crêtes Torrette Valle d'Aoste DOP 2012

www.lescrettes.it

L'azienda vitivinicola Les Crêtes nasce nel 1989 in Aymavilles (Valle d'Aosta), per opera di Costantino Charrère ed è oggi gestita dalla sua famiglia che, proprietaria di uno storico mulino ad acqua del '700 e delle antiche cantine di Via Moulins, si occupa, da cinque generazioni, di produzioni agroalimentari. La zona di coltivazione dei vigneti si estende per 25 ettari lungo l'asse orografico della Dora Baltea nei comuni di Saint Pierre, Aymavilles, Gressan, Sarre, Aosta e Saint Christophe. Il vino è una DOP ed è prodotto con Petit Rouge 70%, ceppi vari 30% a bacca nera. Affinamento di 8 mesi in acciaio. Il Petit Rouge è il vitigno più diffuso in Valle d'Aosta. Coltivato da tempi immemorabili nelle nostre zone di montagna, è ricompreso nella famiglia degli "Orieux", madre anche di ogni altra varietà autoctona valdostana. Colore di questo importante vino è rosso rubino, fresco, fine e delicato, al naso di viola e rosa canina, fruttato impreziosito da piccoli frutti rossi. In bocca, delicato ed elegante, con sottile vena acidula.

Bottiglie prodotte: 250.000

Prezzo medio in enoteca: 10,50 euro



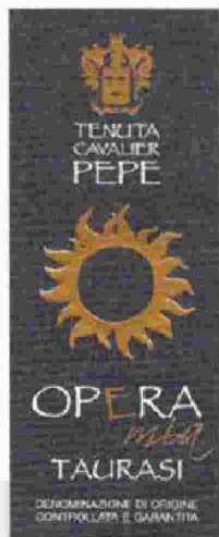
Donnafugata Ben Ryé - Passito di Pantelleria DOP - 2011

www.donnafugata.it

Il nome **Donnafugata**, letteralmente "donna in fuga", fa riferimento alla storia della regina Maria Carolina, moglie di Ferdinando IV di Borbone che ai primi dell'800 - fuggita da Napoli per l'arrivo delle truppe napoleoniche - si rifugiò in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Questa vicenda ha ispirato il logo aziendale, ovvero l'effigie della testa di donna con i capelli al vento che campeggia su ogni bottiglia. È un 100% Zibibbo (Moscato d'Alessandria). Le uve provengono da 12 diverse contrade dell'isola caratterizzate da microclimi unici che determinano differenti epoche di maturazione. La vendemmia inizia dopo il 15 agosto con le uve destinate all'appassimento naturale che avviene al sole e al vento e dura 20-30 giorni. In seguito il vino affina in vasca almeno 7 mesi e 12 mesi in bottiglia. Vino che denota la sua straordinaria personalità e profondità fin dal colore, che si presenta giallo ambrato lucente. Dopo le prime intense note di albicocca e pesca, i profumi si rincorrono tra meandri di sensazioni dolci di fichi secchi e miele, erbe aromatiche, note minerali. Al gusto impressiona per la notevole complessità data dall'avvenuta fusione tra dolcezza, sapidità e morbidezza. Lunghezza finale con ritorno armonico dei profumi.

Bottiglie prodotte 80.000

Prezzo medio in enoteca 40 euro



Tenuta Cavalier Pepe Opera Mia Taurasi DOCG 2008

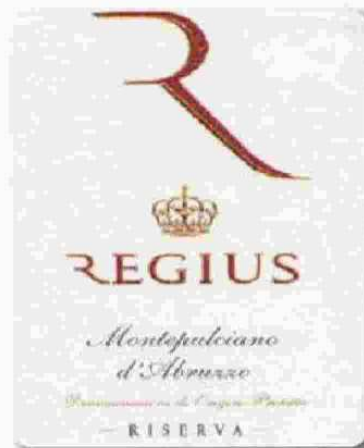
www.tenutacavalierpepe.it

La Tenuta Cavalier Pepe si trova in provincia di Avellino tra i comuni di Luogosano, Sant'Angelo all'Esca e Taurasi che fanno parte dei 17 comuni compresi nel disciplinare del Taurasi DOCG. I vigneti della Tenuta occupano oltre 40 ettari. Si coltivano anche nocciole e olive che producono un olio extravergine di olive delle cultivar autoctone come la Ravece. Il territorio si trova interamente in zona collinosa compresa tra i 350 e i 500 metri di altezza e l'esposizione geografica è in gran parte rivolta a sud/sud-est. 100% Aglianico. Le uve

raccolte a mano durante la prima decade di novembre, vengono selezionate in cantina. Parte una macerazione pre-fermentativa a freddo per ottimizzare l'estrazione di colore e aromi fruttati. Segue la fermentazione alcolica con una lunga macerazione delle bucce. Dopo il vino viene travasato in barrique di rovere Francese (Allier e Tronçais), dove affina e si ammorbidisce per almeno 12 mesi, fino all'affinamento in bottiglia per ulteriori 12 mesi. Colore rosso rubino intenso con riflessi aranciati con sentori di frutti rossi maturi sotto spirito, sentori di amarena, prugna secca e spezie. Sapore corposo con tannini presenti ma fini ed eleganti. Pieno ed avvolgente ha un finale di bocca lungo e intenso.

Bottiglie prodotte 20.000

Prezzo medio in enoteca 25 euro



Masseria Coste del Brenta Regius - Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOP - 2007

www.costedibrenta.it

Masseria Coste di Brenta nasce nel 2004 nel Lancianese, tra il mare Adriatico e i monti della Maiella, da Augusto Tano e Anna Giovanna Di Ludovico. Anche se giovane, la nostra azienda porta con sé l'esperienza e l'amore per la terra, tramandati da generazioni di viticoltori. È un Montepulciano d'Abruzzo in purezza prodotto a Lanciano (CH) a 200 mt sul livello del mare. Affinamento in barrique per 24 mesi per poi riposare ancora per 18 mesi in bottiglia. Rosso rubino dai riflessi granati con sentori speziati di chiodi di garofano e vaniglia. Persistente, corposo, austero.

Bottiglie prodotte 8.000

Prezzo medio in enoteca 25 euro